

Assaggi

Voorgerechten | Starters | Antipasti

PARMIGIANA DI MELANZANE SCOMPOSTA 	18,00€
<i>San Marzano tomato, Buffalo mozzarella mousse, eggplant pie, and parmesan chips</i> <i>San Marzano-tomaten, buffelmozzarella mousse, aubergine taart en parmezaan chips</i>	
CUORE DI BUE	17,50€
<i>Bio burrata (150 gr) from Puglia and San Daniele ham (36 months old)</i> <i>Bio burrata (150 gr) uit Puglia en San Daniele ham (36 maanden oud)</i>	
CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO	18,00€
<i>Smoked carpaccio roll with ricotta cream, sesame, basil pesto, parmesan reggiano cream, truffle pearls, and carasau bread</i> <i>Gerookte carpacciorol met ricotta room, sesam, basilikum pesto, parmezaan reggiano room, truffel parels en carasau brood</i>	
CANNOLO CROCCANTE CON BRANZINO E LIMONE ADAGIATO SU UNA CREMA DI ZUCCHINE	21,00€
<i>Crispy cannoli with sea bass and lemon scent on a zucchini cream</i> <i>Krokante cannoli met zeebaars en citroengeur op een courgettecrème</i>	
FRITTURINA ALL'ITALIANA DI CALAMARI E GAMBERI	23,50€
<i>Fried calamari and shrimps</i> <i>Gefrituurde inktvisringen en garnalen</i>	
VITELLO TONNATO	17,00€
<i>Slices of veal on a tuna sauce with curl salad, Taggiasca olives, and capers</i> <i>Dungesneden kalfsvlees met tonijnsaus met krulsalade, Taggiasche olijven en kappertjes</i>	

Assaggi 🌿

Soepen | Soups | Zuppe

ZUPPA DI POMODORO E BASILICO 🌿	12,00€
<i>Tomato and basil soup</i>	
<i>Tomaat en basilicumsoep</i>	

Bijgerechten | Side Dishes | Contorni

MELANZANE ALLA GRIGLIA 🌿	5,00€
<i>Gegrilde aubergine</i>	
<i>Grilled eggplant</i>	

Salades | Salads | Insalate

INSALATA DI PERE E FORMAGGIO CON PINOLI 🌿	13,50€
<i>Pear and cheese salad with pine nuts and truffle honey</i>	
<i>Peer en kaassalade met pijnboompitten en truffelhoning</i>	

INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA 🌿	15,50€
<i>Goat cheese, red lentils, beetroot, radish, and balsamic vinegar</i>	
<i>Geitenkaas, rode linzen, rode biet, radijs en balsamicoazijn</i>	

Assaggi 🍃

| Pizza |

BUFALA 🍃 17,50€

San Marzano DOP tomatoes, buffalo mozzarella, basil
San Marzano DOP tomaten, buffelmozzarella, basilicum

TAGGIASCA 🍃 18,00€

San Marzano DOP tomatoes, mozzarella, olives taggiasche, capers, onion
San Marzano DOP tomaten, mozzarella, olijven taggiasche, kappertjes, ui

DIAVOLETTA 19,00€

San Marzano DOP tomatoes, mozzarella, spicy salami Milano
San Marzano DOP tomaten, mozzarella, pittige salami Milano

Witte Pizza | White Pizza | Pizza Bianca

(dough rested for 48 hours)

ASSAGGI SPECIAL 21,00€

Fiordilatte mozzarella from the mountains of Agerola, San Daniele ham (36 months old) with fresh burrata (150 gr) on top
Fiordilatte mozzarella uit de bergen van Agerola, San Daniele ham (36 maanden oud) met verse burrata (150 gr) erop

ALTOMARE 24,00€

Fiordilatte mozzarella from the mountains of Agerola, zucchini cream, bio speck, prawns
Fiordilatte mozzarella uit de bergen van Agerola, courgettecrème, bio spek, gamba's

GOLD & TARTUFO PREMIUM PIZZA 🍃 75,00€

24k gold, mozzarella, white truffle crème, white truffle oil, fresh black truffle, pistachio, bio burrata (125g)
24k goud, mozzarella, witte truffelcrème, witte truffelolie, verse zwarte truffel, pistache, bio burrata (125g)

Assaggi 🍴

| Pasta |

SPAGHETTI FRESCHI CON PESTO DI ZUCCHINE CON GRANELLA DI PISTACCHIO E COLATURA DI BURRATA BIO 22,50€

Fresh egg spaghetti with zucchini cream, burrata sauce, pistachio grain, and anchovy breadcrumbs

Verse eieren spaghetti met courgette room, burrata saus, pistache graan, en ansjovis paneermeel

INVOLTINO DI PASTA FRESCA RIPIENO DI FUNGHI MISTI CON LA SUA DEMI GLACE 🍄 24,00€

Fresh egg pasta roll filled with mixed mushrooms and bechamel served on a demi-glace sauce

Verse eierpasta rol gevuld met gemengde paddenstoelen en bechamelsaus geserveerd op een demi-glace saus

SPAGHETTI BIO FRESCHI ALLA CARBONARA DI GUANCIALE SENESE 24,00€

Fresh Spaghetti alla Carbonara with pork guanciale of Cinta senese and biological eggs

Verse Spaghetti alla Carbonara met varkensvlees guanciale van Cinta senese en biologische eieren

TAGLIOLINI ALL' UOVO CON SCOTTATA DI CAPESANTE E SAN DANIELE CROCCANTE 26,00€

Fresh tagliolini pasta with crispy San Daniele ham, scallops and crustacean bisque cream

Verse tagliolini pasta met krokante San Daniele ham, coquilles en crème van schaaldieren bisque

RAVIOLI DEL GIORNO 21,00€

Ravioli of the day

Ravioli van de dag

RISOTTO DEL GIORNO

Risotto of the day (min 2 ppl)

Risotto van de dag (min 2 pers.)

Day price

Dagprijs

Assaggi 🍴

Hoofdgerecht | Main Course | Secondi Piatti

GUANCIA DI VITELLO COTTA A BT 15 ORE	28,00€
<i>Young veal cheek cooked 15 hours in Barbera reserve wine at a low temperature served with potatoes and mix salad</i>	
<i>Jonge kalfswang 15 uur gegaard in Barbera reserve wijn op lage temperatuur geserveerd met aardappelen en mix salade</i>	
BACCALÀ COTTO ALLA MEDITERRANEA	24,50€
<i>Baccalà cod cooked Mediterranean style with tomato sauce, taggiasca olives, broccoli, and capers</i>	
<i>Kabeljauw op mediterrane wijze bereid met tomatensaus, taggiasche olijven, en kappertjes</i>	
TAGLIO DI ENTRECOTE DI VITELLA GIOVANE ALLA GRIGLIA (300 gr)	34,50€
<i>Young veal entrecote on the grill (300 gr) served with mix salad and potatoes</i>	
<i>Jonge kalfsentrecote op de grill (300 gr) geserveerd met gemengde salade en aardappelen</i>	

Nagerechten | Desserts | Dolci

GERMOGLIO CHEESECAKE	11,00€
<i>Cheesecake with chocolate crumble</i>	
<i>Cheesecake met chocolade crumble</i>	
TIRAMISU	9,50€
<i>Italiaans dessert met koffiesmaak</i>	
<i>Coffee-flavoured Italian dessert</i>	
TARTUFO BIANCO	8,50€
<i>Italiaans ijsdessert</i>	
<i>Italian ice cream dessert</i>	
SGROPPINO AL LIMONE	9,00€
<i>Citroen roomijs met Prosecco en vodka</i>	
<i>Lemon ice cream with Prosecco and vodka</i>	